簡易油脂検査キット シンプルパック

油脂劣化度測定用

Acid Value Tester, Simple Pack

フライヤー油の交換目安に…
酸価（Acid Value）チェックが簡単に行えます！！

特徴

- ●油と試薬を混合させて色の変化を見るだけで、油の交換目安を簡単に測定できます。
- ●加熱による着色した油でも、精度良く測定できます。
- ●0.5間隔で測定でき、油の早すぎる交換を防げます。

油交換の目安

菓子指導要領(昭和52年11月16日環食第248号)抜粋
製品の管理
次の(a)及び(b)に適合するものを販売するようにすること。
(a)菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が3を超え、かつ、過酸化物価が30を超えるものであってはならない。
(b)菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が5を超え、又は過酸化物価が50を超えるものであってはならない。

弁当及びそうざいの衛生規範(昭和54年6月29日環食第161号)抜粋
原材料　油脂の取扱い
●油脂(但し、再処理のものは除く。)は、次のア及びイに適合するものを原材料として使用すること。
ア 酸価 1以下(但し、ごま油は除く。)
イ 過酸化物価 10以下
●油脂による揚げ処理
酸価が2.5を超えたもの

はっきりした色の変化で…

油交換のタイミングが分かりやすい!!

操作が簡単で飲食チェーン店舗でも手軽にご使用いただけます。

POINT 1
劣化し色が付いた油(褐色)でも明瞭な非色判別が可能

■褐色の油脂

■無色の油脂

POINT 2
測定値が0.5間隔で読み取れ明確な油の交換判断が可能

■仕　様

品目コード	識別記号	測定値	呈　色	反応時間	測定回数	入数／箱	価格¥
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上	青→黄緑→黄(3段階)	1分	48回	48コ入(12コ入／1袋×4)	4,000
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上					
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上					
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上					

●箱寸法(W×D×H):120×195×90mm　※AV:油脂の酸価

〈操作手順〉

1

ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。

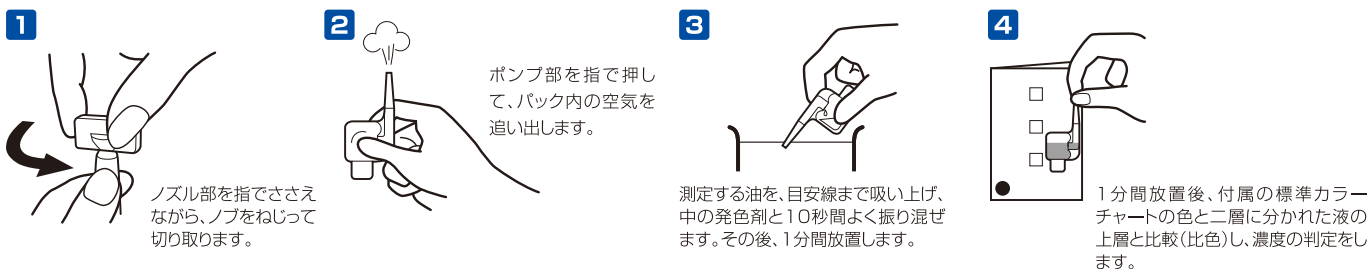
2

ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。

3

測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4

1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。

●取扱説明書をよく読んで正しくお使いください。●このカタログに掲載の価格および仕様、外観は2013年7月のものです。●製品改良のため、仕様および外観が予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。●カタログの色と実際の製品の色は、多少異なる場合があります。●本カタログに記載の価格には消費税は含まれておりません。

SIBATA 製品のご用命は

SIBATA SCIENTIFIC TECHNOLOGY LTD.
柴田科学株式会社
本　社 〒340-0005 埼玉県草加市中根 1-1-62
東京営業所 ☎03-3822-2111　福岡営業所 ☎092-471-5515
大阪営業所 ☎06-6356-8131　仙台営業所 ☎03-3822-2111
名古屋営業所 ☎052-263-9310　受付窓口が変わりました
http://www.sibata.co.jp/

カスタマーサポートセンター(製品の技術的サポート専用)
0120-228-766　FAX：048-933-1590

この印刷には責任ある森林管理の「FSC®認証紙」を使用し、環境に配慮した「水なし印刷」と「ベジタブルインキ」を採用しています。

No.130702 N 034